I **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso

D **ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE** - Gebrauchsanweisung

E **PLANO DE VIDRO DE CERAMICA** - Manual de utilización

F **TABLE VETROCERAMIQUE**- Notice d'utilisation

GB **VITROCERAMIC HOB** - User instructions

NL **GLASCERAMIEL PLAAT** - Gebruiksaanwijzing

P **PLANOVITRO-CERÂMICO** - Manual do usuário

DK **GLASKERAMISK KOGEPLADE –** Brugervejledning

FIN **LASI-KERAAMINEN KEITTOTASO –** Käyttöohje

N **KERAMISK TOPP –** Bruksanvisning

S **KERAMISK GLASHÄLL –** Bruksanvisning

FIG.1

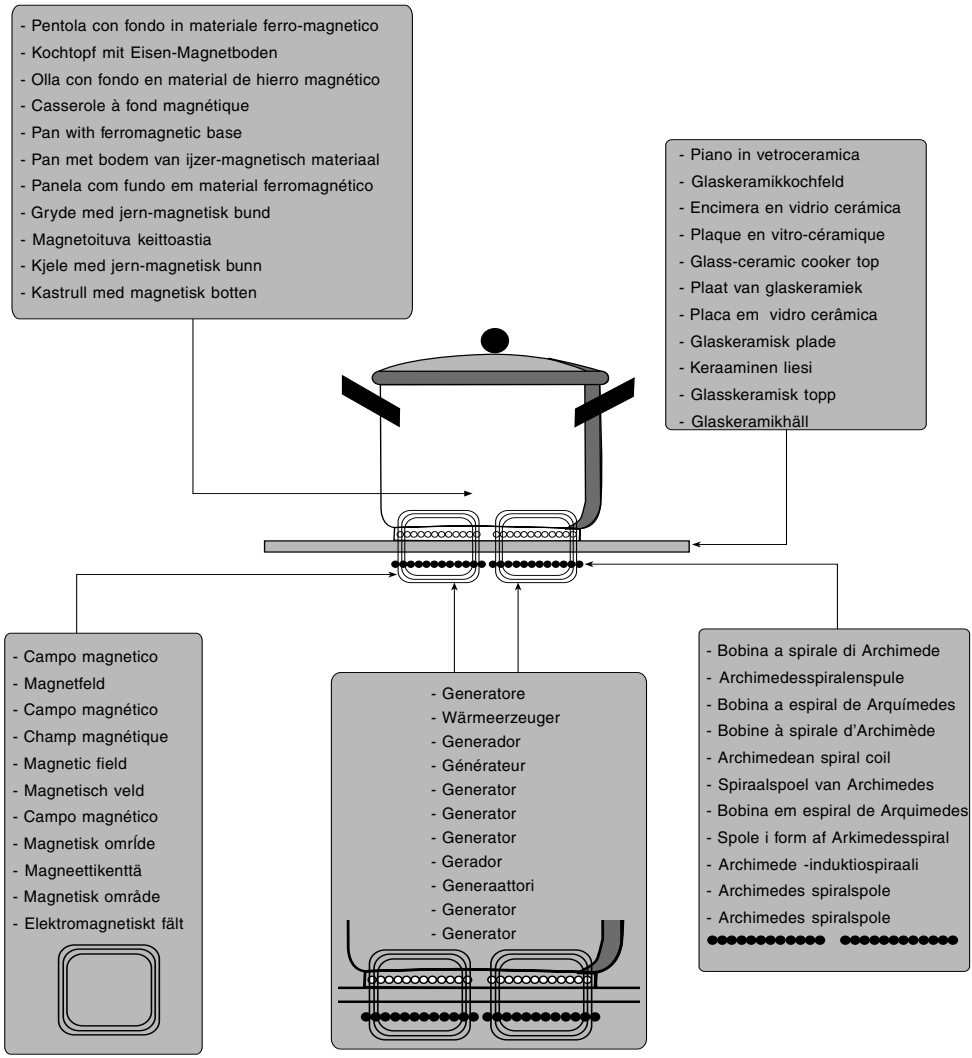
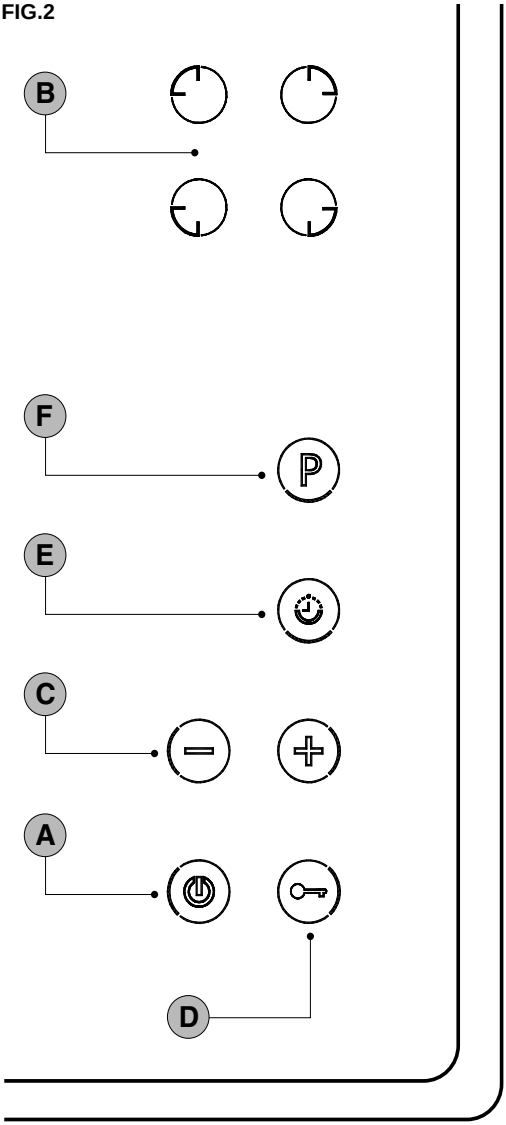

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magnetoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Piano in vetroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramiek
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraaminen liesi
- Glasskeramisk topp
- Glaskeramikhäll
- Campo magnetico
- Magnetfeld
- Campo magnético
- Champ magnétique
- Magnetic field
- Magnetisch veld
- Campo magnético
- Magnetisk område
- Magneettikenttä
- Magnetisk område
- Elektromagnetiskt fält
- Generatore
- Wärmeerzeuger
- Generador
- Générateur
- Generator
- Generator
- Generator
- Gerador
- Generaattori
- Generator
- Generator
- Bobina a spirale di Archimede
- Archimedesspiralenspule
- Bobina a espiral de Arquímedes
- Bobine à spirale d'Archimède
- Archimedean spiral coil
- Spiraalspoel van Archimedes
- Bobina em espiral de Arquimedes
- Spole i form af Arkimedesspiral
- Archimede -induktiospiraali
- Archimedes spiralspole
- Archimedes spiralspole

FIG.2



B
- Selezione della zona di cottura
- Wahl des Kochbereiches
- Selección de la zona de cocción
- Sélection de la zone de cuisson
- Selection of the cooking area
- Selectie van de kookzone
- Selecção da zona de cozedura

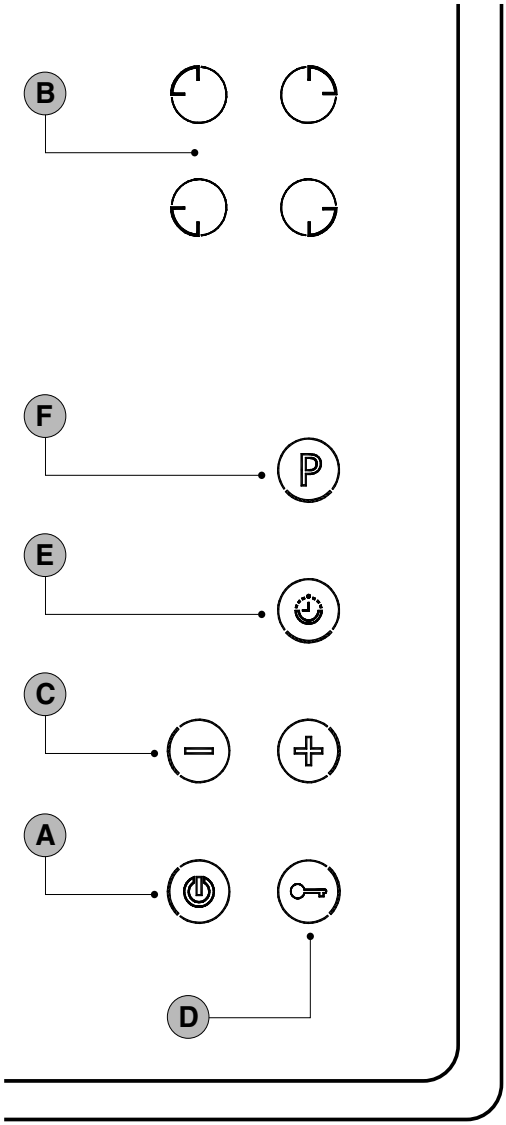
F
- Intensificatore di postenza (Booster)
- Leistungssteigerer (Booster)
- Intensificador de potencia (Booster)
- intensificateur de puissance (Booster)
- Power intensifier (Booster)
- Versterker van het vermogen (Booster)
- Intensificador de potência (Booster)

E
- Timer
- Timer
- Timer
- Timer
- Timer
- Timer
- Timer

C
- Tasti di regolazione temperatura
- Temperaturreguliertasten
- Teclas de regulación de la temperatura
- Touches de réglages de la températures
- Temperature adjustment keys
- Toetsen voor temperatuurregeling
- Teclas para regular a temperatura

A
- ON / OFF
- ON / OFF
- ON / OFF
- ON / OFF
- ON / OFF
- ON / OFF
- ON / OFF

D
- Tasto chiave
- Schlüsseltaste
- Tecla llave
- Touche clé
- Key
- Sleuteltoets
- Tecla chave



B

- Valg af kogezone
- Keittoalueiden valinta
- Valg av kokesone
- Val av kokzon

F

- Kraftforstærker (Booster)
- Booster -toiminto
- Effektforsterker (Booster)
- Snabbökning av temperaturen (Booster)

E

- Signalur/Timer
- Ajastin
- Timer
- Signalur/Timer

C

-Taster til regulering af temperaturen
-Lämmönsäätelynäppäimet
-Tast for regulering av styrke
-Temperaturregleringsknappar/ touchkontroller

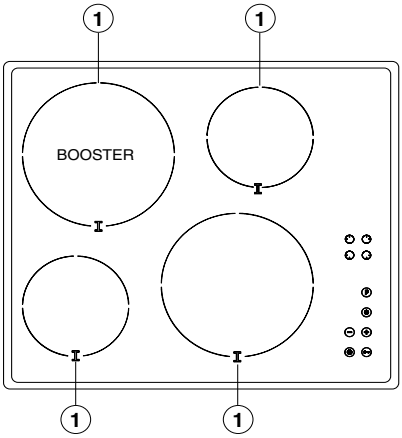
A

- ON / OFF
- ON / OFF
- PÅ / AV
- ON / OFF

D

- Børnelås
- Virtakytkin
- Barnesikring
- Nyckelsymbolen

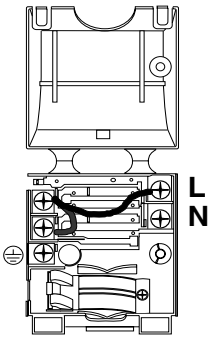
FIG.3A



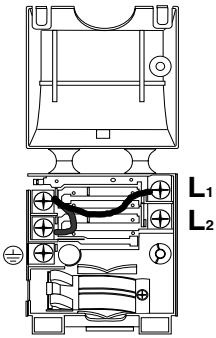
1. Zone cottura ad INDUZIONE
1. INDUKTIONSkochbereiche
1. Encimera a INDUCCIÓN
1. Zones de cuisson à INDUCTION
1. Cooking by INDUCTION area
1. Kookzones met INDUCTIE
1. Zonas de cozedura por INDUÇÃO
1. Kogezoner med induktion
1. INDUKTIO -keittoalueet
1. Soner for koking ved INDUKSJON
1. Induktions kokzon

FIG.3B

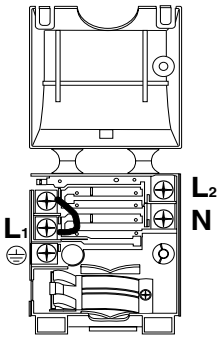
220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2



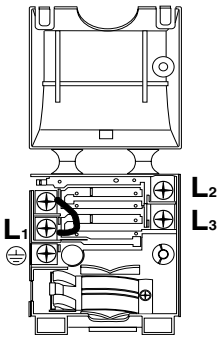
220-240V2~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2



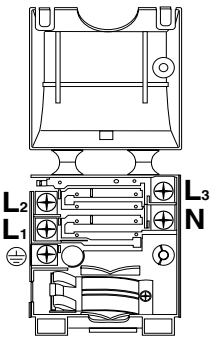
380-415V2N~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2



220-240V3~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2

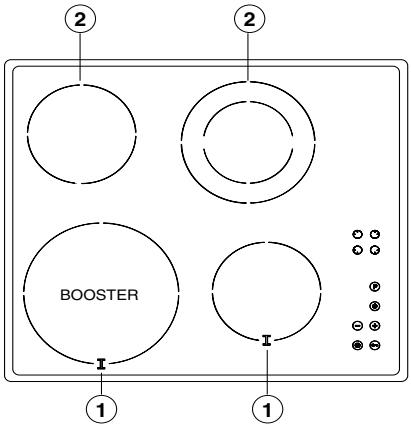


380-415V3N~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2



2i

FIG.4A



1. Zone cottura ad INDUZIONE
2. Zone cottura RADIANTE

1. INDUKTIONSkochbereiche
2. STRAHLUNGSkochbereiche

1. Encimera a INDUCCIÓN
2. Encimera RADIANTE

1. Zones de cuisson à INDUCTION
2. Zones de cuisson RADIANTE

1. Cooking by INDUCTION area
2. Cooking by RADIATION area

1. Kookzones met INDUCTIE
2. Kookzones met STRALING

1. Zonas de cozedura por INDUÇÃO
2. Zonas de cozedura RADIANTE

1. Kogezoner med induktion
2. Kogezoner med varmefordeling

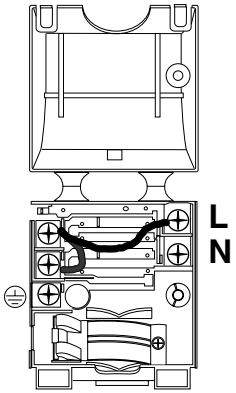
FIG.4B

1. INDUKTIO -keittoalueet
2. KERAAMISET -keittoalueet

1. Soner for koking ved INDUKSJON
2. Soner for koking ved VANLIGE ELEMENTER

1. Induktions kokzon
2. High Light-element

220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2



220-240V2~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2

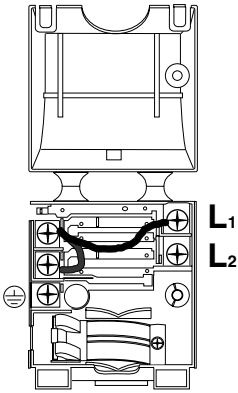


FIG.5

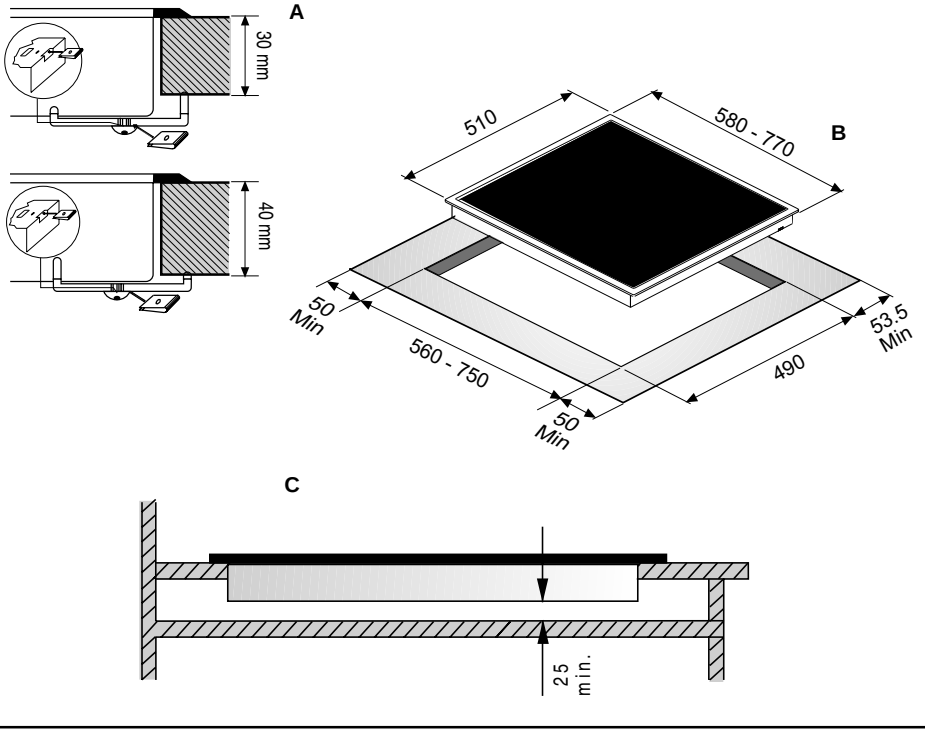


FIG.6

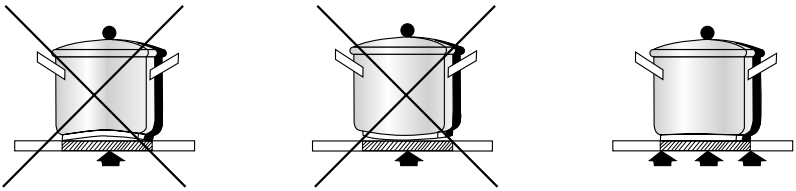


FIG.7

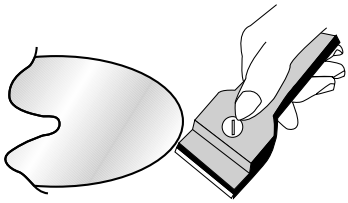


FIG.8 A

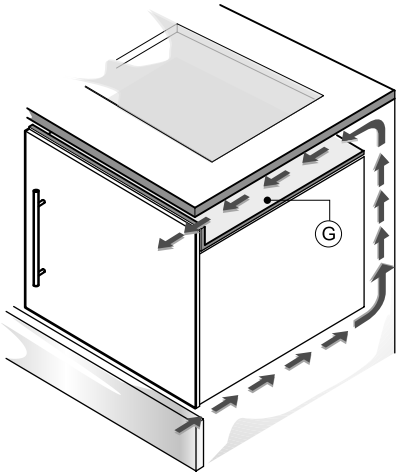


FIG.8 B

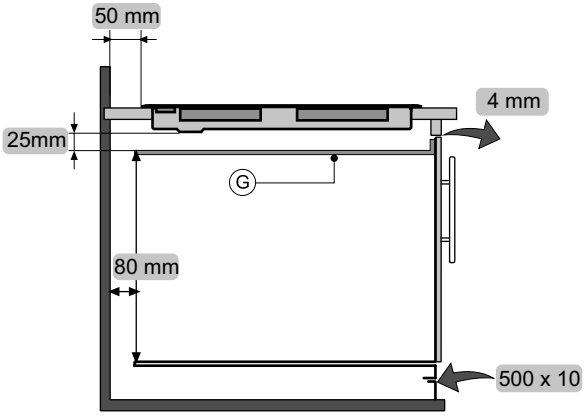


FIG.9 A

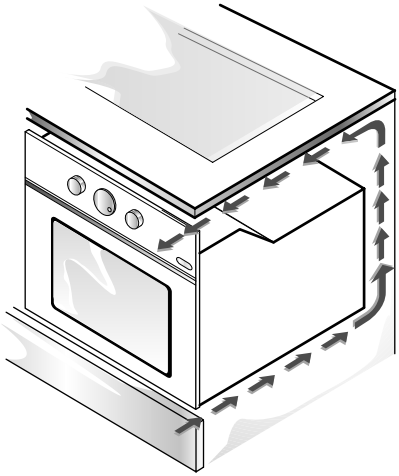
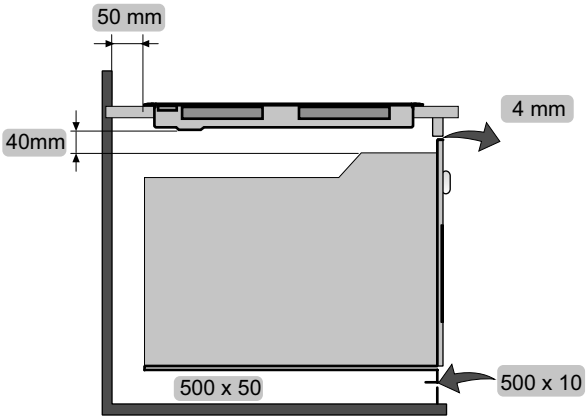


FIG.9 B



GENERALITA'

Leggere attentamente il contenuto del presente librettoin quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti lasicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.Tutte le operazioni relative all'installazione (connessionielettriche) devono essere effettuate da personalespecializzato in conformità delle norme vigenti.

1.1 PRINCIPIO DELL'INDUZIONE
Il sitema di cottura ad induzione si basa sul fenomenofisico dell'induzione mangnetica.
La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (adifferenza dei piani tradizionali vedi fig.1).

1.2 VANTAGGI
se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro pianoad induzione risulta essere:
- Più sicuro: minore temperatura sulla superfice del vetro
- Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostricomandi
- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

1.3 RECIPIENTI PER LA COTTURA fig.6
La cottura a induzione utilizza magnetismo per generarecalore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Poteteverificare se il materiale della pentola è magnetico con unasemplice calamita.

Importante:
Per evitare danni permanenti alla superficie del piano,non usare:
- recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- recipienti metallici con fondo smaltato
- non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare digraffiare la superficie del piano.

Per ottenere migliori risultati di cottura, si raccomanda di utilizzare pentole di diametro corrispondente a quello delle piastre a induzione, in modo da consentire il riconoscimento da parte del rilevatore magnetico.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.
Fare attenzione che ibambini non giochino con l'apparecchio.
Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparechio.

IMPORTANTE
- oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perchè possono riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire oriscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.
- per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

ATTENZIONE: Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

POSIZIONAMENTO (Fig.5)
L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inderirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio fig. 5B).
Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a secondo dello spessore del piano stesso (fig. 5A).
Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.8A) rispettando le distanze indicate (Fig. 8B).
Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig. 9A - 9B)

IMPORTANTE: se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento.
Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

ATTENZIONE: affinche possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci dove essere una distanza minima di **40 mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (fig.9 **B**).In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione.
Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (fig.8**A** - 9**A**), rispettando le quote indicate in fig.8**B** -9**B**

CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.3B - Fig.4B)
Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.
La messa a terra è obbligatoria per legge.
Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore).
Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

USO (Fig.2)

Premere il tasto **A** per accendere il piano.
Premere uno dei tasti della sezione **B** corrispondente alla zona cottura che si intende usare.
Selezionare la potenza di cottura richiesta con i tasti **+** / **-** della sezione **C** (il numero 9 sul display corrisponde alla temperatura massima e 1 alla minima).
Potete disabilitare la zona di cottura premendo contemporaneamente i simboli **+** e **-**.
Per evitare l'utilizzo o la pulizia della superficie del piano da parte dei bambini, è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto chiave **D.**
Se il piano è dotato di piastre con 2 zone di riscaldamento per attivarla tenere per circa 3 secondi il dito sopra il corrispondente tasto **P** (fig.2 **F**)**.** A questo punto la temperatura si può aumentare o diminuire tramite i tasti **+** o **-**.

Booster:
In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato (solo nella zona di cottura indicata **fig.3A - 4A)** di un **Booster.**
Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **P** (fig.2 **F**). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile. Una volta attivata la funzione un LED rosso e una **P** appariranno sul display per 10 minuti al termine dei quali la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.
Se il Booster viene azionato contemporaneamente ad altre zone di cottura, queste diminuiranno leggermente di potenza fino al termine della funzione.

Timer:
Si può usare un timer per qualsiasi zona selezionata.
Selezionare la zona in cui si vuole usare il timer. Premere il tasto **E** e selezionare, con i tasti **+** e **-,** il tempo di cottura desiderato.
Una volta terminato il tempo di cottura, il timer spegne la zona e disattiva la selezione.
Un segnale acustico funzionerà per 30 secondi indicando la fine dell'attivazione del timer.

IMPORTANTE: Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.
In questo caso attendere fino a che il piano non sia raffredato per poterlo utilizzare nuovamente.

MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.7).
Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un pannocarta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.
Mediante lo speciale raschietto (opzional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero (Fig.7). In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.
In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt. Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

1.1 INDUKTIONSPRINZIP
Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.
Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1)

1.2 VORTEILE
Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:

- **sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

1.3 KOCHGEFÄSSE s.Abb.6
Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:
Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:
- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden
- Metallbehälter mit emailliertem Boden
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

Um optimale Kochergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, Töpfe mit dem gleichen Durchmesser der Induktionskochplatten zu verwenden, um das Erkennen durch den magnetischen Fühler zu ermöglichen.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen.
Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

WICHTIG
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder –dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.

ACHTUNG: ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄT GEBRAUCHT WERDEN.
ACHTUNG: Bei Oberflächenrissen das Gerät ausschalten, um elektrische Schläge zu vermeiden.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

POSITIONIERUNG (Fig.5)
Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb. 5B).
Das Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb. 5A).

Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installierung zugänglich ist, muss eine Trennplatte **G** (Abb.8A) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb. 8B).
Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb. 9A - 9B).

WICHTIG: Wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein.
Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die PYROLYTISCHE Reinigung in Betrieb ist.

ACHTUNG: Damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens 40 mm betragen (Abb. 9 B).

In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden.
Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb. 8A - 9A), wobei die in Abb. 8B -9B angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

STROMANSCHLÜSSE (Abb.3B - Abb.4B)
Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:
- daß das Erdungskabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;
- die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.
Falls das Elektrogerät nicht mit dem Kabel und/oder dem dazugehörigen Stecker ausgestattet ist, für die auf dem Typenschild angegebene Entnahme und die Betriebstemperatur geeignetes Material verwenden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die 50°C höher als die Raumtemperatur ist.
Ist ein Direktanschluß an die Stromleitung gewünscht, muß ein allpoliger Schalter mit 3 mm Mindestöffnung zwischen den Kontakten angebracht werden, der für die auf dem Schild angegebene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht (der gelb/grüne Erdungsleiter darf nicht durch den Umschalter unterbrochen sein).
Bei beendeter Gerätinstallation muß der allpolige Schalter leicht erreichbar sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

VERWENDUNG (Abb.2)
Taste **A** zum Einschalten des Kochfeldes drücken.
Eine der Tasten der Zone **B** betätigen, je nachdem welche Zone verwendet werden soll.
Wählen Sie die gewünschte Kochleistung mit den Tasten **+/-** der Zone **C** (auf dem Display entspricht 9 der Höchsttemperatur und 1 der Mindesttemperatur).
Die Kochzone kann ausgeschaltet werden, indem gleichzeitig **+** und **-** gedrückt werden.
Um zu vermeiden, dass Kinder das Kochfeld verwenden oder reinigen, können alle Funktionen mit der Schlüsseltaste **D** blockiert werden.
Wenn das Kochfeld über vergrößerbare Kochzonen verfügt, schaltet sich die zweite Zone jeweils dann ein, wenn die entsprechende Taste **P** 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wurde (Abb.2 **F**).
Danach schaltet sich die Kochzone ein und man kann die Temperatur mit den Tasten **–** oder **+** einstellen.

Booster:
Je nach dem Modell, das Sie besitzen, ist das Gerät mit einem **Booster** ausgestattet (nur an der angegebenen Kochstelle **Abb. 3A - 4A).**
Um ihn zu betätigen, das betreffende Kochfeld mit jeder beliebigen Leistung einschalten und die Taste **P** (Abb. 2 **F**) drücken. Dies ermöglicht das Erreichen der höheren Temperatur in kurzer Zeit und liefert die höchstmögliche Leistung. Nach Aktivierung der Funktion erscheinen auf dem Display 10 Minuten lang eine rote LED und ein **P**, danach kehrt die Kochstelle automatisch zur Leistungsstufe **9** zurück.
Wenn der Booster gleichzeitig mit anderen Kochstellen betätigt wird, verringern diese bis zur Beendigung der Funktion leicht ihre Leistung.

Timer:
Für jede beliebige Zone kann ein Timer verwendet werden. Wählen sie die Zone, in der Sie den Timer einsetzen möchten, drücken Sie Taste **E**, um den Timer zu aktivieren und mit + und - die gewünschte Kochtemperatur zu bestimmen.
Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet der Timer den entsprechenden Bereich und die gewählte Funktion aus.
Ein akustisches Signal schaltet sich für 30 Sekunden ein, um das Timerende anzuzeigen.

WICHTIG: Um Schäden an den elektronischen Schaltungen zu vermeiden, ist die Kochfläche mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgestattet.
In diesem Fall muss abgewartet werden, bis die Kochfläche abgekühlt ist, um sie von neuem benutzen zu können.

WARTUNG
Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber (Abb. 7) entfernen.
Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen (Abb. 7). Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden.
Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.
Conserve el presente manual para ulteriores consultas.
Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

1.1 PRINCIPIO DE LA INDUCCION
El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética.
La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver fig. 1).

1.2 VENTAJAS
si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:

- **Más segura**: baja temperatura sobre la superficie del vidrio
- **Más rápida**: tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
- **Mas precisa**: el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos
- **Más eficaz**: el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.

1.3 RECIPIENTES A UTILIZAR PARA LA COCCIÓN Fig.6
La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

Importante:
Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:
- recipientes con fondo no totalmente plano.
- recipientes metálicos con fondo esmaltado
- No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa

Para obtener mejores resultados de cocción, se le recomienda utilizar cacerolas del diámetro correspondiente a las de las placas de inducción, de manera que el sensor magnético las reconozca.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.
Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.
Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

IMPORTANTE
- objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse
- Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
- Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
- No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
- Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos
embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
- No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momemto a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.

ATENCION: No se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor
¡ATENCION: si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.

COLOCACIÓN(Fig.5)
El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte fig. 5B). Asegurar el electrodoméstico en la superficie de trabajo mediante los 4 apoyos, girándolo apropiadamente según el ancho de la placa en mención. (fig. 5A).

Si la parte inferior del aparato, después de la instalación, permite su acceso, se debe montar un panel separador **G** (Fig.8A) respetando las distancias indicadas (Fig. 8B).
Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (Fig. 9A - 9B).

IMPORTANTE: si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento.
No use la placa de inducción cuando la limpieza PIROLITICA está en funcionamiento.

ATENCION: para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de 40 mm entre el módulo y cualquier aparato instalado

debajo de la placa de inducción (fig.9 B).
En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación.
Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (fig.8A - 9A), respetando las cuotas indicadas en la fig.8B -9B.

CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.3B Fig.4B)
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- el cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.
La toma a tierra es obligatoria por ley.
En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de caracteristicas, y a la temperatura de funcionamiento.
En ningún punto el cable debe alcanzar temperatura de 50ºC superior a la temperatura ambiente.
Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar , con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la Placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).
Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre facilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

USO (Fig.2)
Pulsar la tecla **A** para encender la encimera.
Presionar uno de los botones de la sección **B** correspondiente a la hornalla que se desea utilizar.
Seleccionar la potencia de cocción requerida con las teclas **+/-** de la sección **C** (el número 9 en el display corresponde
a la temperatura máxima y el número 1 a la mínima).
Podéis deshabilitar las hornallas presionando contemporáneamente los símbolos **+** y **-**.
Para evitar el uso o la limpieza de la superficie de la encimera por parte de los niños, es posible bloquear todas las funciones pulsando la tecla llave **D**.
Si la encimera está provista de placas con extensión, la segunda zona se encenderá cuando se haya pulsado el botón correspondiente **P** (Fig.2 **F**) durante 3 segundos. En ese momento la placa se encenderá y usted podrá controlar la temperatura con los botones **-** o **+**.

Booster:
En relación al modelo que se posee, el aparato está equipado con un **Booster** (sólo en la zona de cocción indicada **fig.3A – 4A)**.
Para activarlo encender la zona de cocción interesada con cualquier potencia y presionar el botón **P** (fig.2 **F**). Esto permitirá de alcanzar una temperatura más elevada en menos tiempo, suministrando la máxima potencia posible. Una vez activada la función, un LED rojo y una **P** aparecerán en el display por 10 minutos. Pasado este período la zona de cocción regresa automáticamente al nivel de potencia **9**.
Si el Booster es activado simultáneamente con otras zonas de cocción, éstas disminuirán ligeramente su potencia hasta que se termine la función.

Timer:
Se puede utilizar un timer para cualquiera de las hornallas.
Seleccionar la hornalla en la cual se quiere usar el timer y luego, pulsar la tecla **E**, para accionar el timer y con **+** y **-** seleccionar el tiempo de cocción.
Una vez cumplido el tiempo preestablecido de cocción, el timer apaga la hornalla y desactiva la selección.
Una señal acústica funcionará por 30 segundos indicando el fin de la activación del timer.

IMPORTANTE: Para evitar averías en los circuitos electrónicos, la placa posee un sistema de seguridad para el sobrecalientamiento.
En este caso espere hasta que la placa esté fría para que pueda utilizarla nuevamente.

MANTENIMIENTO
Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.7).
Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio.
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.
En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver le livret pour toute consultation ultérieure.
Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

1.1 PRINCIPE DE L'INDUCTION
Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.
La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1)

1.2 AVANTAGES
Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être :

- **Plus sûr**: faible température sur la surface du verre
- **Plus rapide**: temps de réchauffement des aliments rapide
- **Plus précis**: le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
- **Plus efficace**: 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur

1.3 RECIPIENTS POUR LA CUISSON fig.6
La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

IMPORTANT:
Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:
- récipients avec fond non parfaitement plat.
- récipients métalliques avec fond émaillé
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan

Pour obtenir de meilleurs résultats en cuisson, il est recommandé d'utiliser des casseroles d'un diamètre correspondant à celui des plaques à induction, de façon à permettre la reconnaissance de la part du détecteur magnétique.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants.
Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

IMPORTANT
- Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuilllères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.
- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.
- Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.
- Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.
- Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.
- Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.

ATTENTION : NE PAS UTILISER UN NOTTOYEUR A VAPEUR
ATTENTION : Si la surface est félée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

POSITIONNEMENT (Fig.5)
L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe fig. 5B).
Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (fig. 5A).

Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.8A) en respectant les distances indiquées (Fig. 8B).
Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig. 9A - 9B).

IMPORTANT: si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement.
Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage PYROLITIQUE est en fonction.

ATTENTION: pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de 40 mm entre le module et n'importe quel appareil installé au-

dessous du plan à induction (fig.9 B).
Il faut en tout cas permettre une aération adéquate.
Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (fig.8A - 9A), en respectant les dimensions indiquées sur fig.8B -9B

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (Fig.3B Fig.4B)
Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:
- le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.
La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.
Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté de câble et/ou de la fiche relative, avoir recours à un matériel indiqué pour l'absorption figurant sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement. En aucun point le câble ne doit atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante.
Si on souhaite une connexion directe à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur).
Une fois l'installation de l'appareillage terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

UTILISATION ET ENTRETIEN

UTILISATION (Fig.2)
Appuyer sur la touche **A** pour allumer le plan de cuisson.
Appuyer sur l'une des touches de la section **B** correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
Sélectionner la puissance de cuisson demandée à l'aide des touches **+ / -** de la section **C** (le numéro 9 sur l'écran correspond à la température maximale et le numéro 1 à la température minimale).
Vous pouvez débrancher la zone de cuisson en appuyant à la fois sur les symboles **+** et **-**.
Afin d'empêcher l'utilisation ou le nettoyage de la surface du plan de cuisson par les enfants, il est possible de bloquer tous les fonctions en appuyant sur la touche clé **D**.
Si le plate est équipé de plaques avec extension, pour allumer la deuxième zone il faut appuyer sur la touche correspondante **P** pendant 3 secondes (Fig. 2 **F**).
La plaque sera maintenant allumée et il sera possible de régler la température en appuyant sur les touches **-** et **+**.

Booster:
Sur la base du modèle possédé, l'appareil est muni (uniquement dans la zone de cuisson indiquée **fig.3A - 4A)** d'un **Booster.**
Pour l'actionner, allumer la zone de cuisson concernée à n'importe quelle puissance et appuyer sur le bouton **P** (fig.2 **F**). Ceci permettra d'atteindre rapidement la température la plus élevée en débitant la puissance maximale. Une fois la fonction activée, une diode électroluminescente rouge et un **P** s'afficheront à l'écran pour 10 minutes. A la fin de ces dix minutes, la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau de puissance **9**.
Si le Booster est actionné en même temps que d'autres zones de cuisson, celles-ci perdent un peu de puissance jusqu'à la fin de la fonction.

Timer :
Il est possible d'utiliser un timer pour n'importe quelle zone sélectionnée.
Sélectionner la zone avec laquelle vous voulez utiliser le timer puis, appuyer sur le bouchon **E** pour actionner le timer.
Sélectionner le temps de cuisson en utilisant les touches **+** et **-**.
Lorsque le temps de cuisson est terminé, le timer éteint la zone et désactive la sélection.
Un signal sonore de 30 secondes indiquera la fin de l'activation du timer.

IMPORTANT: Pour éviter des dommages aux circuits électroniques, le plan est doté d'un système de sécurité contre la surchauffe.
Dans ce cas attendre que le plan refroidisse pour pouvoir l'utiliser de nouveau.

ENTRETIEN
Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig. 7).
Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.
Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé (Fig. 7). De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.
En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.
Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

1.1 THE PRINCIPLE OF INDUCTION
The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction.
The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see fig.1).

1.2 ADVANTAGES
If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:

- **Safer**: low temperature on the glass surface
- **Quicker**: brief heating times.
- **More precise**: the top reacts immediately to your commands
- **More efficient**: 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

1.3 COOKING VESSELS fig.6
Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.
Check if the vessel material is magnetic using a magnet.
Important:
To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:
- pans with bases that are not perfectly flat.
- metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface

For best results use pans of the same diameter as the induction plate, so that they can be recognised by the magnetic sensor.

SAFETY WARNINGS

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision.
Do not allow children to play with the apparatus.
Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

IMPORTANT
- metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- after use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- when you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.

ATTENTION: Steam cleaners must not be used.
ATTENTION: If the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

POSITIONING (fig.5)
The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see fig. 5B).
Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (fig. 5A).

If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel **G** (fig. 8A) will need to be mounted maintaining the distances shown (fig. 8B).
If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (fig. 9A - 9B).

IMPORTANT: if there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan.
Do not use the induction hob while PYROLITIC cleaning is in process.

WARNING: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, **there must be at least 40 mm between the induction hob module and any appliance installed under it (fig. 9B)**.
In any event, adequate aeration must be provided.
To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (fig. 8A-9A) of the sizes indicated in fig. 8B-9B.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.3B - Fig.4B)
Before making the electrical connections, check that:
- the ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.
Earthing is obligatory by law.

If the domestic appliance is not fitted with a cable and/or relevant plug, use material suited to the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. At no point must the cable reach a temperature 50°C higher than room temperature.
If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be interposed with a minimum opening of 3 mm between the contacts and suited to the load indicated on the plate and conform to the regulations in force (the yellow/green ground conductor must not be interrupted by the switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

USE AND MAINTENANCE

USE (Fig.2)
Press key **A** to switch the cooker top on.
Press one of the keys in section **B** corresponding to the cooking area you intend to use.
Select cooking power using the **+ / -** keys in section **C** (number 9 on the display corresponds to the maximum temperature and 1 to the minimum).
You can disconnect the cooking area by pressing the symbols **+** and **-** at the same time.
To prevent use or cleaning of the cooker surface by children, it is possible to block all functions by pressing the **D** key.
If the small hotplate is equipped with an extended hotplate ring then the second zone will activate when the corresponding knob **P** is touched and held for 3 seconds (fig. 2 **F**).
At this point the hotplate will be ignited and the temperature may be regulated using the **-** or **+** knobs.

BOOSTER:
The appliance is supplied with a **Booster** (only in the cooking area indicated in fig.**3A – 4A**), on the basis of the model you own.
To activate the Booster, switch the interested cooking area on at any power level and press key **P** (fig. **2F**). This allows to reach higher temperatures in a short time disbursing the maximum power possible. Once the function is activated a red LED and a **P** will appear on the display for ten minutes. After this time the cooking area will automatically return to power level **9.**
If the Booster is activated at the same time in other parts of the cooking area, the power will be slightly lessened until the end of functioning.

Timer:
The timer can be used for any selected area.
Select the area where you want to use the timer and then, by pressing the **E** key, activate the timer and using **+** and **-** choose the cooking time.
Once cooking time is over, the timer switches off the area and deactivates the selection.
An acoustic signal can be heard for 30 seconds indicating the end of timer activation.

IMPORTANT: To avoid damage to the electronic circuitry, the hob is equipped with a safety device to prevent overheating.
Should this cut in, wait until the hob has cooled down before using it again.

MAINTENANCE
Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request (Fig.7)
Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.
Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content (Fig.7). In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.
Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud.
Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

1.1 WERKINGSPRINCIPE VAN DE INDUCTIE
Het kooksysteem met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie.
Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie afb. 1).

1.2 VOORDELEN
Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:

- **Veiliger**: lage temperatuur op het oppervlak van het glas
- **Sneller**: korte opwarmtijden van het voedsel.
- **Preciezer**: de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten
- **Doeltreffender**: 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

1.3 TE GEBRUIKEN PANNEN (Afb.6)
Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:
Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:

- recipiënten met niet volledige platte bodem.
- metalen recipiënent met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

Om betere kookresultaten te bereiken, wordt aanbevolen om kookpotten te gebruiken met een diameter die overeenkomt met de diameter van de inductieplaten, zodoende worden ze door de magnetische detector herkend.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Let op dat kinderen niet met het toestel spelen.
Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

BELANGRIJK
- metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.
- voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.
- laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.
- bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.
- gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.
- Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.
LET OP: Er mag geen stoomreiniger gebruikt worden
LET OP: Vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

POSITIONERING (Fig.5)
Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen(afmetingen van de uitsnijding fig. 5A).
Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad(fig.5A).

Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand G (Fig.8A) te installeren,waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt.(Fig. 8B).
Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig. (Fig. 9A - 9B).

BELANGRIJK: indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt , moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator.
De inductieplaat niet gebruiken wanneer de PYRO- reini-

ging in werking is.

OPGELET: om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van 40 mm zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (fig.9 B). In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie. Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (fig.8A - 9A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in fig.8B – 9B.

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN (Afb.3B - 4B).
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:
- de elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels;
- de installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad;
- de installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.
Als het elektrische apparaat geen kabel en/of bijbehorende stekker heeft, dient materiaal te worden gebruikt dat geschikt is voor de stroomopname die wordt aangegeven op de typeplaat en dat de bedrijfstemperatuur kan verdragen. De kabel mag nergens een temperatuur van 50° C boven de omgevingstemperatuur bereiken.
Als u een rechtstreekse aansluiting op de elektriciteitsleiding wenst, moet een alpolige schakelaar worden aangebracht met een opening van minstens 3 mm tussen de contacten, die geschikt is voor de belasting die wordt aangegeven op de typeplaat en voldoet aan de geldende normen (de geel/groene aarddraad mag niet worden onderbroken door de schakelaar).
Na de installatie van het apparaat moet de alpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

GEBRUIK (Afb.2)
Druk op toets **A** om de kookplaat in te schakelen.
Druk op één van de toetsen uit sectie **B** die overeenkomt met de kookzone die u wilt gebruiken.
Selecteer het kookvermogen met de toetsen **+ / -** van sectie **C** (nummer 9 op het display komt overeen met de maximumtemperatuur en 1 met de minimumtemperatuur).
U kunt de kookzone uitschakelen door tegelijkertijd op de symbolen **+** en **-** te drukken.
Om te voorkomen dat kinderen de kookplaten kunnen gebruiken of reinigen, kunt u alle functies blokkeren door op sleuteltoets **D** te drukken.
Indien de kleine kookplaat voorzien is van extensie elementen wordt de tweede zone aangezet door de betreffende knop **P**, drie seconden lang, aan te raken (fig.2 **F**).
Als de plaat aan is kunt u de temperatuur met de toetsen **-** of **+** regelen.

Booster:
Op grond van het model dat u bezit, is het apparaat (alleen in de aangeduide kookzone **afb.3A - 4A)** uitgerust met een **Booster.**
Om deze te activeren schakelt u de betreffende kookzone in bij ongeacht welk vermogen en drukt u op toets **P** (afb.2 **F**). Op deze wijze kunt u binnen korte tijd de hoogste temperatuur bereiken met afgifte van het maximaal mogelijke vermogen. Is de functie eenmaal geactiveerd dan verschijnen een rode LED en een **P** gedurende 10 minuten op het display, waarna de kookzone automatisch terugkeert naar vermogensniveau **9**.
Indien de Booster tegelijk met andere kookzones geactiveerd wordt dan verlagen deze enigszins het eigen vermogen tot de functie beëindigd wordt.

Timer:
U kunt een timer gebruiken voor ongeacht welke geselecteerde zone.
Selecteer de zone waarvoor u de timer wilt gebruiken, druk op toets **E** om de timer te activeren en selecteer de kooktijd met **+** en **-** .
Is de kooktijd eenmaal verstreken dan schakelt de timer de zone uit en deactiveert de selectie.
Er zal 30 seconden lang een geluidsignaal klinken om het einde van de activering van de timer aan te geven.

BELANGRIJK: Om schade te vermijden aan de elektronische stroomcircuits is de plaat voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In voorkomend geval, wachten tot dat de plaat afkoelt vooraleer ze opnieuw te gebruiken.

ONDERHOUD
Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt (Afb.7).
Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek.
Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie) (Afb.7). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.
Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

1.1 PRINCÍPIO DA INDUÇÃO
O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.
A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja fig.1).

1.2 VANTAGENS
Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:

- **Mais segura**: temperatura baixa na superfície do vidro
- **Mais rápida**: tempos breves de aquecimento dos alimentos
- **Mais precisa**: a placa reage imediatamente aos vossos comandos
- **Mais eficaz**: 90% da energia absorvida é transformada em calor.

1.3 RECIPIENTES PARA COZINHAR fig.6
O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

Importante:
Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
- recipiente com fundo não perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão

Para obter melhores resultados ao cozinhar, recomenda-se de utilizar panelas de diâmetros corresponde ao das placas a indução, de modo a consentir o reconhecimento por parte do revelador magnético.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão.
Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho.
Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

IMPORTANTE
- objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.
- evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.
- não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima .
- quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.
- para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.
- Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões

ATENÇÃO:Não deve ser utilizado um limpador a vapor.
ATENÇÃO: Se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

POSICIONAMENTO (Fig.5)
O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte fig. 5B).
Blocar o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a espessura do próprio plano (fig. 5A).

Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.8A) respeitando as distâncias indicadas (Fig. 8B). Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig. 9A - 9B).

IMPORTANTE: se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento.
Não usar o plano a indução enquanto a limpeza PIROLITICA está a funcionar.

ATENÇÃO: para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de 40 mm entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução.**(fig.9 B).**
De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada.
Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir

aberturas no móvel da cozinha (fig.8A - 9A), respeitando as cotas indicadas nas fig.8B -9B.

LIGAÇÕES ELÉCTRICAS (Fig.3B Fig.4B)
Antes de fazer as ligações eléctricas, assegur e-se de que:
- o fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- as características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- a instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e re gulamentos de lei em vigor.
A ligação à terra é obrigatória por lei.
No caso do electrodoméstico não estar equipado com cabo eléctrico e/ou ficha respectiva, utilize material apropriado para a absorção indicada na chapa de identificação e para a temperatura de funcionamento. O cabo eléctrico não pode atingir, em ponto nenhum, temperaturas cuja diferença em relação à temperatura ambiente seja igual ou superior a 50ºC.
Se desejar fazer ligação directa da placa à linha eléctrica, é necessário colocar de permeio um interruptor omnipolar com abertura entre os contactos de, pelo menos, 3 mm, que seja apropriado para a carga indicada na chapa de identificação e que cumpra o disposto nas normas em vigor (o condutor de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo comutador).
Concluída a instalação do aparelho, o interruptor omnipolar deve ficar facilmente acessível.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

USO (Fig.2)
Carregue na tecla **A** para acender a placa.
Carregue numa das teclas da secção **B** correspondente à zona de cozedura que se tenciona usar.
Seleccione a potência de cozedura necessária com as teclas **+ / -** da secção **C** (o número 9 do display corresponde à temperatura máxima e 1 à mínima).
Desabilite a zona de cozedura carregando contemporaneamente nos símbolos **+** e **-**.
Para evitar a utilização ou limpeza da superfície da placa por parte das crianças, é possível bloquear todas as funções carregando na tecla chave **D**.
Se a plaquinha for dotada de chapas com extensão o acendimento da segunda acontecerá após ter sido tocada a tecla correspondente **P** or 3 segundos (fig.2 **F**).
Neste ponto a chapa estará acesa e poder-se-á regular a temperatura com as teclas **-** ou **+.**

Booster:
Dependendo do modelo, o aparelho é dotado (somente na parte indicada das figuras **3A - 4A)** de um **Booster.**
Para acioná-lo, acender a parte desejada a uma temperatura qualquer e pressionar a tecla **P** (figura 2 **F**). Isto permitirá a obtenção da temperatura mais elevada em tempos menores para ter a máxima potência possível.
Quando ativada esta função, um LED vermelho e uma letra **P** aparecerão no display por 10 minutos e, após este período, a parte retorna automaticamente ao nível 9 de potência.
Se o Booster for acionado contemporaneamente em outras partes estas terão levemente diminuídas a potência até o final da função.

Timer:
Pode-se usar um timer para qualquer zona seleccionada.
Seleccione a zona na qual se quer usar o timer e depois, carregando na tecla **E**, pode-se accionar o timer e com **+** e **-** seleccionar o tempo de cozedura.
Depois de terminado o tempo de cozedura, o timer apaga a zona e desactiva a selecção.
Um sinal acústico funcionará durante 30 segundos indicando
O fim da activação do timer.

IMPORTANTE: Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano é dotado de um sistema de segurança contra o excessivo aquecimento. Neste caso esperar até que o plano não tenha arrefecido para o poder utilizar novamente.

MANUTENÇÃO
Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho (Fig.7).
Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.
Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar (Fig. 7). Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura.
Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

GENERELT

Læs omhyggeligt indholdet i denne brugsanvisning, da den indeholder vigtige anvisninger med hensyn til sikkerhed under installation, brug og vedligeholdelse.
Gem brugsanvisningen til fremtidige opslag.
Installation (elektrisk tilslutning) skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med gældende normer.

1.1 INDUKTIONSPRINCIPPET
Princippet i induktionskogning er baseret på det fysiske fænomen elektromagnetisk induktion.
De fundamentale egenskaber i denne måde er den direkte overførsel af den opvarmende energi fra generatoren til gryden uden mellemled (til forskel fra de traditionelle kogeplader, se fig.1).

1.2 FORDELE
Hvis vi sammenligner med almindelige elektriske kogeplader er denne induktionsplade:
- mere sikker: lave temperaturer på selve glasoverfladen
- hurtigere: opvarmningstiden for maden er kort.
- mere nøjagtig: Pladen reagerer øjeblikkeligt på enhver indstilling
- mere effektiv: 90% af den forbrugte energi bliver omdannet til varme.

1.3 KOGEREDSKABER (Fig. 6)
Induktionskogning bruger magnetisme for at skabe varme. Kogeredskaberne skal derfor indeholde jern. De kan kontrollere om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet.

Vigtigt:
For at undgå permanente skader på pladens overflade er det vigtigt ikke at bruge:

- gryder med ikke helt flad bund.
- metalgryder med emaljeret bund.
- Anvend ikke gryder med ru bunde, for at undgå, at ridse kogeoverfladen.

For at opnå det bedst mulige kogeresultat samt for at garantere funktionen af den magnetiske detektor, tilrådes det, at anvende gryder med en diameter, som passer til kogepladen.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat bør ikke bruges af børn eller personer, der skal overvåges. Pas på, at børn ikke leger med apparatet.
For personer der bruger pacemakers eller andre aktiverende hjælpemidler er det vigtigt, at kontrollere – før brugen af induktionspladen – at den pågældende stimulator er kompatibel med apparatet.

VIGTIGT
- Metalliske ting som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de herved kan opvarmes.
- Efter brugen skal kogepladen slukkes ved hjælp af den dertil indrettede tast (af sikkerhedshensyn skal man ikke udelukkende stole på grydesensoren).
- Undgå at væsker koger over; det er derfor vigtigt ved kogning eller opvarmning af væsker at nedsætte varmetilførslen.
- Lad ikke varme zonerne være tændt, hvis gryder eller pander er tomme eller hvis ingen kogeredskaber befinder sig på pladen.
- Når tilberedningen er tilendebragt bør der slukkes for varmen ved hjælp af af den tilhørende tast.
- Ved tilberedningen må der aldrig bruges aluminiumsfolie, og der må ikke lægges produkter emballeret i aluminium direkte på pladen. Materialet i aluminium vil smelte og gøre uafhjælpeligt skade på apparatet.
- Opvarm aldrig blikdåser, som indeholder madvarer uden først at åbne dem. De kan eksplodere! Denne advarsel gælder alle slags kogeplader.

BEMÆRK: Brug ikke en damprenser.
BEMÆRK: Hvis pladen har revner, skal der straks slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

Den følgende vejledning er henvendt til en autoriseret installatør og fungerer som anvisning på installationsmåden, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med de gældende regler.

PLACERING (Fig 5)
Denne kogeoverflade er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade som vist i figuren. Fordel det medfølgende tætningskit langs hele kogeoverfladens omkreds og placèr den i åbningen (fig. 5B).
Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved hjælp af de 4 støtter, som drejes og indstilles efter overfladens tykkelse. (fig. 5A).
Hvis den nederste del under kogeoverfladen efter installationen, er åben, er det nødvendigt, at montere en skilleliste **G** (fig. 8A) i passende afstand, som angivet i fig 8B.
Hvis apparatet installeres over en ovn, er listen ikke nødvendig (fig. 9A – 9B).

VIGTIGT: Hvis der er ovn placeret under kogeoverfladen, er det vigtigt, at den er forsynet med en afkølingsventilator. Anvend aldrig kogeoverfladen, mens det pyrolytiske renseprogram er i funktion.

BEMÆRK: For at der kan cirkulere mest mulig luft, **skal der være en minimumsafstand på 40 mm mellem kogeoverfladen og enhvert andet apparat, som er installeret under kogepladen (fig. 9B).**
For at sikre cirkulationen af frisk luft, skal køkkenmøbelet være forsynet med åbninger (fig. 8A - 9A) i henhold til mængderne angivet i fig 8B – 9B.

ELEKTRISKE TILSLUTNINGER (Fig. 3B – Fig. 4B)
Før elektrisk tilslutning foretages er det vigtigt at sikre

sig at:
- det elektriske jordkabel skal være 2 cm længere end de øvrige kabler;
- den elektriske tilslutning svarer til de foreskrevne på identifikationspladen, som findes på undersiden af pladen.
- at anlægget har en effektiv jordforbindelse svarende til gældende normer og lovforskrifter.
Jordforbindelsen er lovmæssig obligatorisk.
I det tilfælde, at komfuret ikke er udstyret med kabel eller/og tilsvarende stik, skal der anvendes materialer egnet til optagelsen som angivet på identifikationspladen og til funktionstemperaturerne. På intet punkt må kablet opvarmes til 50°C over rumtemperaturen.
Hvis man ønsker en direkte tilslutning til den elektriske strømtilførsel er det nødvendigt, at indsætte en flerpols afbryder med en minimumsåbning på 3mm mellem kontak terne egnet til strømstyrken angivet på pladen og i overensstemmelse med gældende normer (den gul/grønne jordledning må ikke forbindes til en afbryder). Efter afsluttet installation skal flerpols afbryderen være let tilgængelig.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

BRUG
Tryk på tasten **A** for at tænde pladen.
Tryk på en af tasterne i sektion **B** svarende til den ønskede kogezone, som skal bruges.
Vælg den ønskede varmegrad med tasterne **+/-** i sektion C (nummer 9 på displayet svarer til maksimum temperatur og 1 til minimum).
Kogezonen kan slukkes ved samtidigt at nedtrykke symbolerne **+** og **-**.
For at undgå at børn bruger funktionstasterne eller når man skal rengøre overfladen, er det muligt at blokere alle funktioner ved at trykke på Børnesikringstasten **D**.
Hvis pladen er udstyret med 2 opvarmningszoner kan disse tændes ved at holde fingeren på tasten **P** (fig. 2F) i ca. 3 sekunder. Herefter kan temperaturen øges eller sænkes ved hjælp af tasterne **+/-**.

BOOSTER:
Alt efter hvilken type apparat der er erhvervet, er anlægget udstyret (kun i kogezonen som angivet på **fig.3A – 4A**) med en **forstærker**.
For at aktivere denne, tændes den relevante kogezone på en hvilken som helst styrke, og der trykkes på tasten **P** (**fig.2F**). Dette giver mulighed for at komme op på den højeste temperatur meget hurtigt, der giver den størst mulige kraft. Så snart funktionen er aktiveret ses en rød **kontrollampe** og et **P** på displayet i 10 minutter, hvorefter kogezonen automatisk vender tilbage til almindelig kraft på niveau **9**.
Hvis Boosteren aktiveres samtidig med andre kogezoner, vil de sidstnævnte miste en smule kraft indtil funktionen er afsluttet.

Timer:
Timeren kan bruges i forbindelse med en hvilken som helst valgt zone.
Vælg zonen hvor timeren ønskes igangsat, herefter trykkes tast E, hvorefter det er muligt, at aktivere timeren og med +/- tasten at vælge kogetid.
Når kogetiden er afsluttet slukker timeren for zonen og inaktiverer det indtastede valg.
Et akustisk signal går igang i 30 sekunder for at meddele afslutningen på timerfunktionen.

VIGTIGT: For at undgå at forårsage skade på det elektriske kredsløb er kogeoverfladen udstyret med et sikkerhedssystem mod overophedning.
I et tilfælde af overophedning, bør man vente til overfladen er afkølet før den benyttes igen.

VEDLIGEHOLDELSE
Fjern eventuelle madrester eller oliepletter fra kogefladens overflade ved hjælp af den specielle skraber, som leveres på anmodning (Fig.7).
Rengør det opvarmede område på bedst mulige måde ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og et stykke køkkenrulle, skyl herefter med vand og tør efter med en ren klud.
Med den specielle skraber (optional) skal der øjeblikkeligt fjernes eventuelle aluminiums- eller plastikstykker som upåagtet er smeltet samt rester af sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold fra den opvarmede kogeflade (Fig.7). Således undgås skader på pladens overflade.
Der må under ingen omstændigheder bruges slibesvampe eller kemiske rensemidler som for eksempel ovnrens eller pletfjernere.

PRODUCENTEN AFVISER ETHVERT ANSVAR SÅFREMT ALMINDELIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER SAMT DE OVENFOR ANGIVNE ANVISNINGER IKKE FØLGES.

YLEISTÄ

Lue huolellisesti tästä käyttöoppaasta ohjeet keraamisen lieden turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon. Säilytä opas myös myöhempää käyttöä varten.
Kaikki asennusta koskevat kytkennät (sähköliitännät) voi suorittaa vain valtuutettu ammattilainen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

1.1 INDUKTIO
Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheys- ilmiöön .
Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan ilman välivaiheita (eron perinteisiin keittotasoihin verrattuna näet kuvasta 1).

1.2 EDUT
Sähköliesiin verrattuna keraamisen lieden käytössä on seuraavat edut:
- Turvallisempi : lasipinnalla lämpötila on alhainen
- Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhemmät.
- Tarkempi: taso reagoi välittömästi valintoihin
- Tehokkaampi : 90% prosenttia saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.

1.3 KEITTOASTIAT Kuva 6
Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmön tuottamiseen.
Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää magneettista materiaalia. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko astiasi magnetoituva.

Tärkeää:
Välttääksesi keittotason vahingoittumisen huomioi seuraavat seikat:
- keittoastiat, joiden pohja on epätasainen
- metalliset keittoastiat, joiden pohja on emaloitu
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen välttääksesi keittoalueen pinnan naarmuuntumisen

Parhaimman keittotuloksen saavuttamiseksi suosittelemme induktiolevyn kokoa vastaavan keittoastian valintaa. Se takaa magneettisen ilmaisimen tunnistuksen.

TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ OHJEITA

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai valvontaa tarvitsevien henkilöiden käyttöön. Älkää päästäkö lapsia laitteen ulottuville.
Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktiokeittoalueen käyttöönottoa.

TÄRKEÄÄ
- vältä metallisten esineiden kuten veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kattilankansien laskemista keittotasolle, koska nämä saattavat ylikuumentua.
- käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
- vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä alenna lämpöä.
- älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
- kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta lämmönvastus sen omasta kytkimestä ohjeen mukaisesti
- älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittoalueita.

VAROITUS : Älä käytä höyrypesuria.
VAROITUS: Jos pinta on vahingoittunut kytke keittotaso pois päältä välttääksesi sähköiskun.

ASENNUSOHJEET

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu valtuutetun ammattilaisen käyttöön ja ne koskevat laitteen asennusta, säätöä ja huoltoa voimassa olevien säädösten mukaisesti.

ASENNUS (Kuva 5)
Keittotaso on valmistettu sijoitettavaksi työtasoon kuvan mukaan. Aseta varustuksiin kuuluva tiiviste keittotason ympärille ja työnnä se upotusreikään (leikkausreiän koko, katso kuva 5 B).
Kiinnitä keittotaso työtasoon neljän tuen avulla, kiertämällä niitä sopivasti tason paksuuden mukaan (kuva 5).

Jos keittotason alaosa on asennuksen jälkeen helppopääsyinen, eristyslevyn G asennus on välttämätön (Kuva 8A). Noudata vaadittuja asennusmittoja (Kuva 8B). Jos keittotaso asennetaan uunin päälle eristyslevy ei ole tarpeen (Kuva 9A-9B).

TÄRKEÄÄ: uunissa täytyy olla tuuletin jos se asennetaan induktiokeittoalueen alle.
Älä käytä induktiokeittoaluetta jos pyrolyyttinen puhdistustoiminto on käynnissä.

HUOMIO: ilmankiertoa varten, **i**nduktiokeittotason ja minkä tahansa sen alle asennetun laitteen välillä täytyy olla vähintään 40 mm vähimmäisväli (kuva 9B).
Takaa aina sopiva ilmankierto.
Ilmankierron takaamiseksi keittiökalusteessa täytyy olla sopivia ilmanvaihtoaukkoja (kuva 8A-9A), vaadittujen mittojen mukaan (kuva 8B-9B).

SÄHKÖLIITÄNNÄT (Kuva.3B - Kuva.4B)
Ennen sähköliitäntöjen suorittamista on varmistettava seuraavat seikat:
- maadoitusjohto on 2cm muita johtoja pidempi.
- kytkennän ominaisuudet vastaavat työtason alaosaan kiinnitetyn arvokilven merkintöjä.
- kytkennän maadoitus on tehokas ja vastaa voimassa

olevia säädöksiä.
Maadoitus on lain mukaan pakollinen
Jos kodinkoneessa ei ole johtoa ja/tai pistoketta, käytä laitteen arvokilpeen merkityn lämpöenergian tuottamistehoon sekä käyttölämpötilaan soveltuvia johtoja.
Missään vaiheessa johto ei saa ylittää huonelämpötilaa 50°C asteella. .
Jos halutaan suora yhteys sähköverkkoon, asennus on varustettava erotuskytkimellä. Erotusvälin on oltava vähintään 3mm, soveltuen arvokilpeen merkittyyn jännitteeseen sekä voimassa oleviin säädöksiin (keltavihreää maadoitusjohtoa ei saa katkaista muuntajalla). Laitteen asennuksen jälkeen erotuskytkimen tulee olla helposti saatavilla.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

KÄYTTÖ (Kuva.2)
Paina näppäintä **A** kun laitat keittotason päälle.
Paina **B –**osan näppäimistä sitä joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.
Valitse haluamasi keittoteho **C -**osan **+** / **-** näppäimillä (näytöllä numero 9 vastaa maksimilämpötilaa ja numero 1 minimilämpötilaa).
Voit poistaa tietyn keittoalueen käytöstä painamalla **+** ja **-**.
Voit pysäyttää kaikki keittotason toiminnot pääkytkimestä **D** kun haluat lasten läsnäollessa välttyä vaaratilanteilta.
Jos keittotaso on varustettu kahdella lämmitysalueella voit aktivoida ne painamalla vastaavaa näppäintä **P** (Kuva.2 **F**) noin 3 sekuntia. Voit lisätä tai vähentää lämpötilaa käyttämällä näppäimiä **+** tai **-**.

BOOSTER-TOIMINTO:
Kodinkone on mallista riippuen varustettu **Boosterilla** (vain **kuvissa.3A – 4A** osoitetuilla keittoalueilla).
Aktivoidaksesi Boosterin laita haluamasi keittoalue päälle mille tahansa teholle ja paina näppäintä **P** (kuva.2 **F**). Tämä mahdollistaa korkeamman lämpötilan saavuttamisen nopeammin suurimmalla mahdollisella teholla. Kun toiminto on aktivoitu punainen LED sekä **P-**kirjain ilmestyvät näytölle 10:ksi minuutiksi jonka jälkeen keittoalue palaa automaattisesti teholle **9**.
Jos Booster aktivoidaan samanaikaisesti myös muille keittoalueille, näiden teho laskee hieman toiminnon päättymiseen asti.

AJASTIN:
Kaikilla keittoalueilla voi käyttää ajastinta.
Valitse alue jolla haluat käyttää ajastinta ja, painamalla näppäintä **E,** käynnistä ajastin ja näppäimillä **+** ja **–** valitse keittoaika.
Kun keittoaika on päättynyt, ajastin sammuttaa keittoalueen ja disaktivoi valinnan.
Merkkiääni ilmoittaa noin 30 sekunnin ajan ajastimen aktivoinnin päättymisestä.

TÄRKEÄÄ: Välttääksesi sähkövahinkoja, keittotasoon kuuluu ylikuumentumisen estävä turvajärjestelmä.
Tässä tapauksessa odota tason viilentymistä ennen uudelleen käyttöä.

HUOLTO
Irrota kiinni palanut lika ja pisaratahrat kodinkoneen mukana pyynnöstä toimitettavan puhdistuskaapimen avulla (Kuva.7).
Pyyhi lämmitettävä alue SIDOL, STAHLFIX tai vastaavilla erikoispuhdistusaineilla puhdistusliinaa käyttäen, huuhdo hyvin vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.
Irrota välittömästi puhdistuskaapimen (vaihtoehtoinen) avulla keittotasoon vahingossa tarttunut alumiinifolio, sulanut muovi, sokeri tai sokeripitoisen ruuan tähteet. (Kuva.7). Näin vältyt mahdolliselta keittotason vahingoittumiselta.
Älä missään tapauksessa käytä karkeita puhdistusvälineitä tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihketta tai tahranpoistoainetta.

VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA JOTKA JOHTUVAT YLEISTEN TURVALLISUUSSÄÄDÖSTEN LAIMINLYÖNNISTÄ.

GENERELT

Les nøye innholdet i denne bruksanvisningen da den inneholder viktig informasjon angående sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.
Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.
Alt som har med installasjon (elektriske koblinger) må utføres av fagkyndig personell i henhold til gjeldende regelverk.

1.1 PRINSIPPET MED INDUKSJON

Systemet for koking ved induksjon baserer seg på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon.
Det viktigste kjennetegnet til dette systemet er at den genererte varmen videreføres direkte til kokekaret uten andre mellomledd (forskjellig fra de tradisjonelle koketoppene, se fig. 1).

1.2 FORDELER

hvis man sammenligner med de tradisjonelle elektriske koketoppene er induksjonskoketoppen:
- Sikrere : lavere temperatur på glassets overflate
- Raskere : hurtigere oppvarming av maten
- Nøyaktigere: toppen reagerer øyeblikkelig på dine kommandoer
- Mer effektiv hele 90% av energien blir overført til varme.

1.3 BEHOLDERE FOR KOKING fig.6

Koking ved induksjon bruker magnetisme for overføring av varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Dere kan undersøke om pannen er magnetisk ved bruk av en enkel magnet.
Viktig:
For å unngå skader på koketoppens overflaten, bruk ikke:
- beholder med ikke helt flat bunn.
- metallbeholder med emaljert bunn.
- ikke bruk kokekar med ujevn bunn. Dette for å unngå å skrape opp overflaten på koketoppen.

For å oppnå best mulig kokeresultater, anbefales å bruke panner med diameter lik induksjonsplaten slik at den gjenkjennes av den magnetiske sensoren.

SIKKERHETSANVISNINGER

Dette produktet er ikke beregnet for barn eller personer som må overvåkes. Pass på at barn ikke leker med produktet.
For brukere av hjertestimulator og andre apparater er det viktig å undersøke før man bruker induksjonsplaten at stimulatoren er kompatibel med apparatet.

VIKTIG
- metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk bør ikke legges på overflaten til koketoppen på grunn av at de kan bli varme.
- Etter bruk, slå av koketoppen ved hjelp av dens kommandoanordning og stol ikke på kokekarsensoren.
- unngå overkok av væske, bruk derfor lavere varme for oppkok eller oppvarming av væske.
- ikke la varmeelementene være påslått med tomme panner/stekepanner eller uten kokekar.
- når man er ferdig med kokingen, slå av effekten ved hjelp av bryteren som beskrives lenger nede på siden.
- bruk aldri aluminiumsfolie under koking, og legg aldri produkter som er innpakket i aluminium på koketoppen. Aluminiumen vil smelte og ødelegge produktet.
- Ikke varm blikkbokser som inneholder mat uten først å åpne dem, de kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle typer kokeplater.

VIKTIG: Det må ikke brukes damprengjører.
VIKTIG: Hvis overflaten er sprukket, slå av produktet for å unngå eventuelle elektriske støt.

INSTALLASJONSINSTRUKSER

Disse instruksjonene er rettet mot en installeringsekspert, og er en hjelp under installasjon, regulering og vedlikehold i overensstemmelse med de regler som er gjeldende.

OPPSTILLING (Fig.5)
Husholdningsmaskinen er realisert for innbygging i en arbeidsbenk, slik som illustrert i figuren.
Predisponere forseglingsmaterial langs hele koketoppens omkrets (utskjæringsmål se fig. 5B) og sett den inn i innbygningsåpningen.
Blokker husholdningsmaskinen på arbeidsoverflaten ved hjelp av de 4 støttene og snu den ut ifra arbeidsoverflatens tykkelse (fig. 5A).

Hvis den nederste delen av apparatet er tilgjengelig fra nedre del av møbelet etter installasjon, er det nødvendig å installere en skillevegg **G** (Fig.8A) ved å ta i betraktning de indikerte avstandene (Fig. 8B).
Hvis man installerer en ovn under, er dette ikke nødvendig (Fig. 9A – 9B).

VIKTIG: dersom en stekeovn befinner seg under induksjonstoppen er å foretrekke at den er utstyrt med en avkjølingsvifte.
Ikke bruk koketoppen mens rengjøringsfunksjonen PIROLITICA er i funksjon.

VÆR OPPMERKSOM: for at det skal kunne sirkulere så mye frisk luft som mulig, må det være en avstand på minst 40 mm mellom modulen og et hvilket som helst apparat installert under induksjonstoppen (fig.9 B).
Man må tillate en passende lufting.
For å tillate sirkulasjon av frisk luft, må det være åpninger i kjøkkenmøblene (fig. 8A - 9A). Respektere antallene som indikert i fig. 8B – 9B.

ELEKTRISKE KOBLINGER (Fig.3B - Fig.4B)
Før man utfører de elektriske koblingene må man forsikre seg om at:
- den elektriske jordkabelen må være 2 cm. Lenger i forhold til andre kabler;
- anleggets kjennetegn tilfredsstiller de indikasjoner som

er gitt på identifikasjonsskiltet som befinner seg på den nedre delen av arbeidsbenken;
- anlegget er utstyrt med en jording som er i henhold til gjeldende regelverk.
Jording er obligatorisk
Hvis husholdningsmaskinen ikke er utstyrt med kabel eller/og tilhørende kontakt, bruk det materialet som er egnet for
den absorbering som er indikert på identifikasjonsskiltet og for funksjonstemperaturen. Kabelen må i et hvert punkt ikke komme opp i en temperatur på 50°C over romtemperatur.
Om man ønsker en forbindelse direkte til den elektriske linjen er det nødvendig å anvende en omnipolar bryter.
Den må ha en minimum åpning på 3 mm mellom kontaktene tilpasset den ladingen som er indikert på skiltet og i henhold til gjeldende regelverk (den gule/grønne jordledningen må ikke avbrytes av omkopler). Når man er ferdig med installasjonen av utstyret, må den omnipolare bryteren være lett tilgjengelig.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

BRUK (Fig.2)
Trykk på tast **A** for å starte platetoppen.
Trykk på en av tastene på seksjonen **B** tilsvarende den kokesonen som man vil bruke.
Velg ønsket kokestyrke ved hjelp av tastene **+** / **-** på seksjonen **C** (nummeret 9 på displayet tilsvarer maksimal temperatur og nummer 1 er laveste temperatur).
Du kan nøytralisere kokesonen ved å trykke samtidig på symbolene **+** og **-**.
For å unngå at barn bruker eller rengjør platetoppens overflaten, er det mulig å blokkere alle funksjonene ved å trykke på nøkkeltasten **D**.
Dersom platetoppen er utstyrt med plater med 2 varmesoner, hold fingeren i ca. 3 sekunder på den tilsvarende tasten **P** (fig.2 **F**) for aktivisering. På dette tidspunkt kan man øke eller senke temperaturen ved å bruke tastene **+** og **-**.

BOOSTER:
I henhold til hvilken modell du har, er produktet utstyrt (kun i kokesonen indikert i fig.3A - 4A) med en **Booster**.

For å aktivere denne sett kokesonen på hvilken som helst styrke og trykk på tasten **P** (fig.2 **F**). Dette tillater å oppnå høyere temperatur på kortere tid ved bruk av maksimal styrke. Når funksjonen er aktivert, vil et rødt LED og en **P** vises på displayet i 10 minutter. Etter 10 minutter vik kokesonen automatisk gå tilbake til styrkenivå **9**.
Dersom Boosteren brukes samtidig med andre kokesoner, vil disse få en redusert i styrke mens boosterfunksjonen er på.

TIMER:
Man kan bruke en timer for hvilken som helst kokesone.
Velg sonen du vil bruke timeren på, deretter ved å trykke på tasten **E** er det mulig å aktivere timeren. Ved hjelp av **+** og **–** velg ønsket koketid.
Når koketiden er ferdig, vil timeren stanse kokesonen og slå av den av.
Et akustisk signal virker i 30 sekunder for å indikere at tiden er gått.

VIKTIG: for å unngå skade på det elektriske anlegget, er koketoppen utstyrt med et sikkerhetssystem mot overoppvarming.
Vent inntil toppen er avkjølt før du bruker den på nyt

VEDLIKEHOLD
Fjern eventuelle matrester og fettdråper fra overflaten ved å bruke en spesiele skrape (ekstrautstyr) (Fig.7).
Rengjør det oppvarmede området på best mulig måte ved å bruke SIDOL, STAHLFIX eller andre lignende produkter sammen med en papirduk. Skyll deretter av med vann og tørk med en ren duk.
Fjern umiddelbart (ved hjelp av den spesielle skrapen som er ekstrautsyr) aluminiumsbiter, smeltet plast, sukkerrester og alt annet med høyt sukkerinnhold fra den varme overflaten (Fig.7). På denne måten unngår man å skade platetoppens overflate.
Bruk aldri slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler som f.eks. spray for stekeovn eller flekkfjerner.

PRODUSENTEN AVSTÅR FRA ALT ANSVAR DERSOM DE VANLIGE SIKKERHETSFORSKRIFTENE OG FORSKRIFTENE BESKREVET OVENFOR IKKE BLIR HOLDT.

SVERIGE S

INFORMATION

För viktiga råd om säkerhet vid installation, användning och underhåll bör innehållet i bruksanvisningen läsas noggrannt. Behåll instruktionsboken för eventuella framtida behov. Installationen (elektriska anslutningar) måste utföras av elektriker eller annan specialiserad tekniker enligt gällande lagar.

1.1 INDUKTIONSPRINCIPEN
Induktionssystemet för glaskeramikhällar grundar sig på ett fysiskt fenomen kallat magnetisk induktion.
Grundläggande i detta system är en induktionsspole som alstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt till kastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från traditionella spishällar, se fig. 1).

1.2 FÖRDELAR
Om man jämför glaskeramikhällen med traditionella elektriska spishällar är den nya induktionshällen:

- Säkrare : låg temperatur på glashällens yta.
- Snabbare: kortare tilllagningstid.
- Mer exakt : glaskeramikhällen reagerar genast på touchkontrollen.
- Effektivare : 90% av den använda energin förvandlas till värme.

1.3 KOKKÄRL fig.6
Induktionshällen (för matlagning) använder sig av ett magnetiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste därför innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärlet innehåller järn med en magnet.

Viktigt:
För att undvika permanenta skador på glaskeramikhällens yta använd ej:
- kärl som inte har fullständigt platt botten.
- metallkärl med emaljerad botten
- Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för att undvika att hällens yta repas

För att få bättre resultat i matlagningen, rekommenderar vi att kastruller används som har en diameter som motsvarar induktionsplattornas, så att den magnetiska detektorns igenkänningsmekanism kan fungera.

SÄKERHETSANVISNING

Denna glaskeramikhäll bör ej användas av barn eller andra personer som behöver tillsyn. Se till att barn inte leker med glaskeramikhällen. För personer med pacemaker eller liknande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas av glaskeramikhällen.

VIKTIGT
- Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller kastrullock bör ej läggas på glaskermikhällens yta då dessa kan hettas upp.
- Efter användningen stäng av kokzonen med touchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner av kastrullen).
- Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskor minska istället värmen.
- Lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller eller stekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
- När ni använt klart kokzonen stäng av den med touchkontrollen som beskrivet nedan.
- För att tilllaga mat använd aldrig bitar av aluminiumfolie och lägg aldrig produkter i aluminiumfolie direkt på kokzonen. Aluminiumfolie smälter och skadar oåterkallerligt glaskeramikhällen.
- Värm aldrig en konservburk av plåt som innehåller livsmedel utan att först ha öppnat den: den kan då explodera! Denna varning gäller också alla andra typer av kokhällar.

VARNING Använd inte ånga vid rengöring.
VARNING: Om ytan är sprucken, stäng genast av hällen för att undvika eventuella elektriska stötar.

BRUKSANVISNING FÖR INSTALLATIONEN

Följande instruktioner gäller endast installatören och är en guide för installationen, regleringen och underhållet enligt gällande regler och lagar.

PLACERING OCH INSTALLERING (Fig.5)
Kokhällen är konstruerad för att monteras in i en arbetsbänk, såsom visas på bilden. Lägg det medföljande isoleringsmaterialet runt hela kokhällens omkrets och för in det i hålrummet där hällen inmonteras (utskärningens dimensioner fig. 5B).
Fixera kokhällen på arbetsbänken med hjälp av de 4 stöden, genom att vrida dem på lämpligt sätt beroende på tjockleken på arbetbänkens skiva (fig. 5A).

Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, är åtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta G (Fig.8A) och respektera de angivna avstånden (Fig. 8B).
Om hällen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellanväggen nödvändig. (Fig. 9A - 9B).

VIKTIGT: om en ugn är placerad under induktionshällen skall den helst vara försedd med fläkt för avkylning. Använd inte induktionshällen medan PYROLYSRENGÖRINGEN är i funktion.

VARNING: för att så mycket kall luft som möjligt skall kunna cirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på 40 mm mellan enheten och andra apparater som installerats under induktionshällen (fig.9 B).
I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig.
För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste det finnas öppningar i köksinredningen (fig.8A - 9A), och värdena i fig.8B -9B måste respekteras.

ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR (Fig.3B - Fig.4B)
Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra er om att:
- jordkabeln är 2 cm längre än de andra ledningarna;
- elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen som

är fäst på undersidan av arbetsytan;
- elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet med gällande regler och lagar i landet. Jordkabeln är obligatorisk enligt lag.
Om glaskeramikhällen inte har någon elledning eller stickpropp använd material som är lämpligt för absorberingen (enligt anvisningarna på lappen placerad under arbetsytan) och för maxtemperaturen.
Elledningen får absolut inte överstiga rumstemperaturen med mer än 50 °C på något ställe.
Om en direkt anslutning till elanläggningen önskas förlägges en flerpolig brytare med min. kontaktavstånd 3 mm, i enlighet med inkommande matningsspänning angiven på lappen och gällande regler och lagar (jordkabeln skall dock inte avbrytas av strömbrytaren). När installationen avslutats måste den flerpoliga brytaren vara lätt att nå.

BRUKSANVISNING OCH UNDERHÅLL

BRUKSANVISNING (Fig.2)
Tryck på touchkontroll **A** för att aktivera arbetsytan.
Tryck på symbolen i sektion **B** som motsvarar kokzonen ni tänker använda.
Välj effekten nödvändig för tilllagningen genom att trycka på symbol **+** / **-** i sektion **C** (nummer 9 motsvarar maxtemperatur och nummer 1 minimitemperatur).
För att stänga av kokzonen tryck samtidigt på **+** och **-**.
För att undvika att barn använder eller rengör arbetsytan är det möjligt att blockera alla funktioner genom att trycka på nyckelsymbolen **D.**
Om arbetsytan har plattor med två uppvärmningszoner håll symbol **P** nedtryckt i circa 3 sekunder (fig.2 **F**) . På detta sätt kan temperaturen höjas eller sänkas genom kontrollen **+** eller **-**.

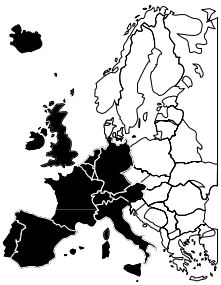
BOOSTER:
En del av spismodellerna har en **Booster**-funktion (bara i den kokzonen som indikeras i **fig. 3A-4A**).
För att aktivera denna funktion sätt på kokzonen ifråga på vilken styrka som helst och tryck på knapp **P** (fig.2 **F**). På så sätt uppnås högsta temperatur på kort tid med största möjliga värmestyrka. När denna funktion väl är aktiverad syns en röd lysdiod och ett **P** i 10 minuter på displayen varefter kokzonen automatiskt återgår till styrkenivå **9**.
Om Booster-funktionen sätts på samtidigt som andra kokzoner, minskar dessa något i styrka ända tills denna funktion avstannar.

SIGNALUR / TIMER:
Det är möjligt att använda ett signalur för vilken som hellst av kokzonerna.
Välj vilken kokzon ni vill använda signaluret till och aktivera detta genom att trycka på touchkontroll **E**. Med **+** och **–** ställ in tiden ni önskar. När koktiden gått ut stänger signaluret automatiskt av kokzonen och disaktiverar det tidigare inställningen. En ljudsignal på 30 sekunder anger att signaluret stängts av.

VIKTIGT: För att undvika skador på de elektroniska kretsarna, är hällen försedd med ett säkerhetssystem mot överhettning.
Om så är fallet vänta tills hällen svalnat innan den används igen.

UNDERHÅLL
Avlägsna eventuella matrester och stänk från arbetsytan genom att använda den speciella skrapan (tillgänglig på förfrågan). (Fig.7).
Rengör kokzonerna så nogrannt som möjligt genom att använda SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en allduk eller annan pappershandduk, skölj med vatten och torka med en ren pappershandduk.
Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan eller annan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie som råkat smälta, sockerrester eller matrester med hög sockerhalt. (Fig.7). På detta sätt undviks möjliga skador på ytan.
Använd aldrig stålull eller hårda rengöringssvampar som river ytan eller irriterande kemiska medel, som till exempel sprayer för att rengöra ugnar, eller fläckborttagningsmedel.

TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR I FALL DÄR GÄLLANDE SÄKERHETSREGLER OCH OVANSTÅENDE REGLER INTE FÖLJTS.



3LIP0050